

Rezept für Schüttellebkuchen



Zutaten:

- 350 g Mehl
- 300 g Zucker
- 2 Pck. Lebkuchengewürz
- 2 TL. Vanillezucker
- 100 g gemahlene Nüsse
- 1 Pck. Backpulver

Zubereitung:

Alles in einer Schüssel schütteln.

Dann 4 Eier, ¼ Liter Milch, 2 EL Honig, 150 g zerlassene Butter in einer anderen Schüssel rühren und diese Zutaten zu den anderen geben.

Auf ein Backblech geben und bei 160°C - 180°C ca. 20 bis 30 Minuten backen.

Mit Schokoguss übergießen.

Guten Appetit

